	FICHE TECHNIQUE	Document FT/SD/020046	
	Gardianne de Taureau	Version N°4 Date 17/10/11	Page 1/2

Ingrédients:

Viande de taureau de Camargue AOC 60% à la mise en œuvre, olives noires, carottes rondelles. Sauce: eau, vin rouge, oignons, carottes, amidon de pomme de terre, huile d'olive vierge extra, fenouil, sel de Camargue, cèleri, concentré de tomates, ail, anchois, épices et aromates.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100g:

209,5 kcal / 876 kJ
Protéines 6,5 g
Glucides 4,1 g
Lipides 17,2 g
Sodium 0,97 g

Conditions de Stockage: dans son emballage fermé, tenu à l'abri de la lumière et de la chaleur. A conserver au frais et à consommer dans les 2 jours après ouverture.
DLUO : 24 mois
Poids net – contenance - format : 1,8 kg / 2,5L / sachet Doypack ®
Nombre de Portions: 5 à 6 portions.

Garantie:
Sans OGM: absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM conformément à la règlementation en vigueur n° 1829/2003.
Ionisation/Colorants/Conservateurs: Absence
Origine des matières premières: Viande : France (Camargue), Autres : Union Européenne, Epices & olives : Hors UE
Origine de la transformation: France.
Le taureau de Camargue est la seule viande en France à avoir obtenu une AOC.

Mode d'emploi:
Mode de réchauffage au bain-marie, plonger la poche fermée 35 min dans l'eau frémissante, ou au four vapeur.

Détails Emballages:
Complexe PET/ALU/PP. ***Garanti sans Phtalates, sans Bisphénol A.***
Doypack ® de dimensions 205x300mm. Poches imprimées « Serge DAVIN ».
Codification du produit: marquage au jet d'encre sur la poche, DLUO sous la forme JJ/MM/AAAA + lettre année + n° de lot + estampille vétérinaire.
Codification carton : étiquette traçabilité carton, code EAN 128.

GENCOD 3 26093 020046 9

FR 84.031.003 CE

Palettisation	Dimensions	Poids Brut
3 UVC / carton 16 cartons/couche 4 couches / palette 192 UVC / palette	PCB en mm: 295x180x181 PALETTE EUR 80x120: H = 80 cm	5,475 Kg 365,00 Kg

	FICHE TECHNIQUE	Document FT/SD/020046	
	Gardianne de Taureau	Version N°4 Date 17/10/11	Page 2/2

Caractéristiques Physico-chimiques:
60% de viande à la mise en œuvre

Caractéristiques Microbiologiques:
Stabilité à l'étuve à 37°C et à 55°C conformément aux normes NF V08-408, V08-409
Arrêté du 21 décembre 1979.

Caractéristiques Organoleptiques:
Pas de morceaux privilégiés, recherchez néanmoins un mélange entrelardé, maigre et gélatineux si possible, pris dans le collier, la joue, la pointe de la culotte ou de la tranche.

Allergènes:

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	ABSENCE
Crustacés et produits à base de crustacés	ABSENCE
Œufs et produits à base d'œufs	ABSENCE
Poissons et produits à base de poissons	PRESENCE
Arachides et produits à base d'arachides	ABSENCE
Soja et produits à base de soja	ABSENCE
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ABSENCE
Fruits à coques, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits.	ABSENCE
Céleri et produits à base de céleri	PRESENCE
Moutarde et produits à base de moutarde	ABSENCE
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	ABSENCE
Anhydride sulfureux et sulfites ajoutés en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimés en SO^2	ABSENCE
Lupins et produits à base de lupin	ABSENCE
Mollusques et produits à base de mollusques	ABSENCE